



**CITY OF SAN ANTONIO
METROPOLITAN HEALTH DISTRICT**

Food & Environmental Services Division

Phone (210) 207-0135

Fax (210) 207-8039

1901 S. Alamo

CONTACTO CON ALIMENTOS LISTOS PARA COMER CON LAS MANOS DESCUBIERTAS

¿Qué es el contacto de mano sin guantes?

Contacto con la manos sin guantes es el proceso de manipulación de alimentos listos para el consumo sin barreras entre las manos de los empleados y los alimentos. Los alimentos que no requieren el paso adicional de someterse a un proceso de cocción, para ser consumidos, se consideran alimentos "listos para el consumo". Los alimentos listos para el consumo no se pueden manipular con las manos descubiertas, a menos que se regulen la documentación y los procedimientos adecuados. El manejo de alimentos listos para el consumo para preparar, cocinar y servir se debe realizar siguiendo las reglas que se detallan a continuación.

¿Cuáles son los ejemplos de alimentos listos para comer

- Comida de animales crudos o parcialmente cocidos
- Alimentos crudos de animales cocinados
- Frutas crudas y vegetales que se lavan
- Productos horneados
- Especias y condimentos

¿Cómo pueden manejarse los alimentos listos para el consumo?

Los alimentos listos para el consumo se pueden manipular usando una barrera, como:

- Papel Deli
- Espátulas
- Pinzas
- Guantes de un solo uso
- Equipo de dispensación.

Cómo obtener la documentación de mano descubiertas:

* Según lo requerido en Las Reglas para Establecimientos de Comida del Estado the Texas §228.65

- Obtenga la aprobación de la autoridad reguladora.

- Los procedimientos escritos deben mantenerse en el establecimiento de alimentos y deben estar disponibles a pedido.

Los procedimientos escritos deben incluir:

- Enumere alimentos y aditivos específicos listos para comer que serán tocados por las manos desnudas.
- Enumere 2 barreras que se usarán como protección al lavarse las manos. Esto puede incluir el lavado doble de manos y / o el uso de desinfectante de manos y / o el uso de un cepillo para uñas.
- Las firmas del acuse de recibo de los empleados se deben enumerar y actualizar.
- Acción correctiva que se evaluará cuando se descubra que los empleados no siguen los procedimientos, como se indica en la documentación "Contacto de mano desnuda de alimentos listos para comer":

¿Qué establecimientos NO tienen permitido practicar los procedimientos de contacto con las manos sin guantes?

Los establecimientos que atienden poblaciones altamente susceptibles NO pueden manipular alimentos con las manos sin guantes, que incluyen:

- Centros médicos
- Instalaciones de cuidado infantil
- Instalaciones de vivienda asistida.

¿Qué es la acción correctiva?

Si no se sigue el manejo adecuado de los alimentos listos para el consumo, se tomarán las siguientes medidas correctivas:

- Deseche la comida o
- Vuelva a calentar completamente la comida a la temperatura requerida de 165 ° F;
- Se volverá a capacitar a los empleados según sea necesario para incluir el método de doble barrera requerido.

La persona a cargo tomará medidas correctivas inmediatas reprendiendo al empleado que viole la reglas de LAVADO A MANO. Esto se puede hacer de forma oral o por escrito y puede incluir la capacitación o la terminación para aquellos empleados que continúen violando las reglas.



Reglas de salud para el empleado por escrito

El plan Bare Hand Contact creado para, o creado por un establecimiento debe incluir una política de salud escrita del empleado que detalla cómo cumplirán con los requisitos identificados en las §§228.35, 228.36 y 228.37 de las Reglas del Establecimiento de Alimentos de Texas. Aunque la información a continuación destaca las secciones, no cubre todos los requisitos de las reglas de salud para el empleado.

§228.35 Responsabilidades e informes de síntomas y diagnóstico

- 1. Los empleados deben informar a su empleador la información sobre su salud en lo que respecta a las enfermedades transmisibles a través de los alimentos.**
 - a. Síntomas**
 - b. segundo. Médico de la salud enfermedad diagnosticada. Enfermedad previa diagnosticada por un profesional de la salud**
 - c. Exposición a o fuente de un brote de enfermedad confirmado**
 - d. Exposición al asistir o trabajar en un entorno de brote confirmado**
- 2. La persona a cargo debe notificar a la autoridad reguladora cuando un empleado de alimentos:**
 - a. Es ictericia**
 - b. Tiene una enfermedad diagnosticada por un profesional de la salud**

§228.36 Condiciones de exclusiones y restricciones

- 1. La persona a cargo debe excluir o restringir a un empleado de alimentos cuando:**
 - a. Los síntomas son de una condición no infecciosa**
- 2. Excluya a un empleado de alimentos cuando:**
 - a. Ictérico**
 - b. segundo. Diagnosticado con una enfermedad infecciosa**

228.37 Gestión de exclusiones y restricciones

- 1. La persona a cargo debe cumplir con las condiciones al eliminar, ajustar o retener la exclusión o restricción de un empleado de alimentos**
 - a. Volver a instalar un empleado de alimentos después de cumplir con las condiciones requeridas**
 - b. Restringir a un empleado de alimentos que cumpla con las condiciones requeridas**
 - c. Conservar las exclusiones de un empleado de alimentos ya que las condiciones requeridas**

